SAMSUNG

Mode d'emploi et guide de cuisson

FOUR À CUISSON RAPIDE

5 *ANS DE GARANTIE**

" 5 ans de garantie sur la cavité céramique "

Nutri-Ondes

CÉRAMIQUE-ÉMAIL

CQ1570U

Manuel d'utilisation

Table des matières

Utilisation de ce manuel 2
Consignes importantes de sécurité 2
Consignes de sécurité pour éviter une exposition excessive aux micro-ondes 2
Installation et raccordement 6
Réglage de l'horloge 7
Fonctions du four. 8
Accessoires 9
Bandeau de commandes. 10
Types de cuisson. 11
Utilisation du mode Four 12
Réglage du mode Four 12
Réglage Chaleur tournante 14
Réglage chaleur tournante + résistance supérieure 15
Réglage Chaleur conventionnelle 16
Réglage Gril 17
Réglage chaleur tournante + résistance inférieure 18
Réglage du temps de cuisson 19
Réglage de l'heure de fin de cuisson 20
Fonction de programmation du temps de cuisson 21
Utilisation du mode Menu Speed [Rapide] 22
Réglage du mode Menu Speed [Rapide] 22
Guide des réglages automatiques du menu Speed [Rapide] 23
Utilisation du mode Décongélation 25
Réglage du mode Décongélation 25
Guide des réglages automatiques du menu Décongélation 26
Fonctionnement des fours à micro-ondes 27
Utilisation du mode Micro-ondes 28
Réglage du mode Micro-ondes 28
Guide des niveaux de puissance du mode Micro-ondes 29
Guide des plats et ustensiles pour micro-ondes 30
Guide de cuisson aux micro-ondes 32
Désactivation du bip 38
Verrouillage enfant 39
Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur 40
Nettoyage du four à micro-ondes 41
Entreposage et réparation du four à micro-ondes 41
Dépannage 42
Code d'erreur. 43
Caractéristiques techniques 44

Utilisation de ce manuel

FR

Merci d'avoir acheté un four à cuisson rapide SAMSUNG.

Ce manuel d'utilisation contient des consignes de sécurité importantes et des informations essentielles concernant l'utilisation et l'entretien de votre nouveau four à cuisson rapide.

Avant d'utiliser votre four, veuillez lire toutes les informations contenues dans ce manuel et le conserver pour référence ultérieure.

Pour vous faciliter la tâche, vous trouverez sous le rabat de la couverture un guide d'utilisation rapide et pratique, qui reprend les principales fonctions du four.

Consignes importantes de sécurité

CONSIGNES PERMETTANT D'EVITER UNE EXPOSITION EXCESSIVE AUX MICRO-ONDES

La non observation des consignes de securite suivantes peut se traduire par une exposition dangereuse a l'energie micro-onde.

(a) Ne tentez jamais d'utiliser le four porte ouverte, de manipuler les systemes de verrouillage (loquets) ou d'inserer un objet dans les orifices de verrouillage de securite.

(b) Ne placez aucun objet entre la facade du four et la porte et ne laissez aucune salissure ni aucun reste de produit d'entretien s'accumuler sur les surfaces assurant l'etancheite. Maintenez la porte et les joints d'etancheite propres en permanence : apres chaque utilisation du four, essuyez-les d'abord avec un chiffon humide, puis avec un chiffon doux et sec.

(c) Si le four est endommage, ne l'utilisez pas tant qu'il n'a pas ete repare par un technicien agree. Il est imperatif que la porte du four ferme correctement et que les elements suivants ne soient pas endommages :

(1) Porte (deformee)

(2) Charnieres de la porte (cassees ou desserrees)

(3) Joints de la porte et surfaces d'etancheite

(d) Le four doit etre regle ou repare exclusivement par un technicien micro-ondes qualifie et forme par le fabricant.

Consignes importantes de sécurité (suite)

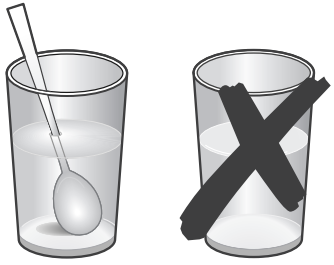
FR

CONSIGNES DE SECURITE IMPORTANTES - A LIRE ATTENTIVEMENT ET A CONSERVER PRECIEUSEMENT EN VUE D'UNE CONSULTATION ULTERIEURE.

Avant de faire cuire des aliments ou des liquides dans votre four a micro-ondes, prenez les precautions suivantes :

- Utilisez uniquement des ustensiles adaptes a la cuisson au four a micro-ondes.
  N'utilisez JAMAIS de recipients metalliques, de vaisselle comportant des ornements dores ou argentes, de pics a brochette, de fourchettes, etc.
  Retirez les attaches metalliques des sacs en papier ou en plastique.

  Raison Des arcs electriques ou des etincelles risqueraient de se former et d'endommager les parois du four.
- Lorsque vous faites rechauffer des aliments dans des recipients en plastique ou en papier, veillez a ce que ces derniers ne s'enflamment pas.
  N'utilisez pas votre four a micro-ondes pour secher des journaux ou des vetements
- Si de la fumee s'echappe de l'appareil, laissez la porte de celui-ci fermee afin d'etouffer les flammes et eteignez-le ou debranchez-le de la prise murale.
- Si vous faites rechauffer des liquides au four a micro-ondes, l'ebullition peut survenir a retardement. Faites donc bien attention lorsque vous sortez le recipient du four. Pour eviter cette situation :
  Laissez-les TOUJOURS reposer au moins 20 secondes une fois le four eteint, ceci afin de permettre a la temperature de s'homogeneiser.
  Remuez SYSTEMATIQUEMENT le contenu une fois le temps de cuisson ecoule (et pendant la cuisson si necessaire).



  En cas d'accident, effectuez les gestes de PREMIERS SECOURS suivants :
  * Immergez la zone brulee dans de l'eau froide pendant au moins 10 minutes.
  * Recouvrez-la d'un tissu propre et sec.
  * N'appliquez aucune creme, huile ou lotion.
- NE remplissez JAMAIS les recipients a ras bord. Choisissez des recipients evases pour prevenir tout debordement de liquide. Les bouteilles a goulot etroit peuvent exploser en cas de surchauffe.
  NE faites JAMAIS chauffer de biberon muni de sa tetine, car il pourrait exploser en cas de surchauffe.
- Avant de consommer le contenu des biberons et des petits pots pour bebe, verifiez toujours la temperature ; pour ce faire, melangez-en le contenu ou secouez-les. Vous eviterez ainsi les brulures.

Consignes importantes de sécurité (suite)

FR

- Ne faites jamais rechauffer d'oeufs (frais ou durs) dans leur coquille car ils risqueraient d'exploser, et ce meme une fois le cycle de cuisson termine.

  Ne faites jamais rechauffer de bouteilles, de pots ou de recipients fermes hermetiquement ou emballes sous vide. Il en va de meme pour les noix dans leur coquille ou encore les tomates.
- Le four doit etre nettoye regulierement afin d'en retirer tout reste de nourriture.
- En negligeant la proprete de votre four, vous risquez d'en deteriorer les surfaces et par consequent l'appareil lui-meme, ce qui pourrait etre dangereux.
- NE couvrez JAMAIS les orifices de ventilation du four avec un tissu ou du papier. Le tissu ou le papier risquerait de s'enflammer lorsque l'air chaud est evacue du four.

  Le four pourrait alors surchauffer et s'eteindre automatiquement. Il vous faudrait alors attendre qu'il ait suffisamment refroidi avant de pouvoir le reutiliser.
- Utilisez TOUJOURS des maniques pour retirer un plat du four afin d'eviter toute brulure accidentelle.
- NE touchez PAS les elements chauffants ou les parois interieures du four tant que celui-ci n'a pas refroidi.
- Evitez que le cable electrique ou la prise n'entre en contact avec de l'eau ou une surface chauffante.

  N'utilisez pas l'appareil si le cordon ou la fiche est endommage.
- Lorsque vous ouvrez la porte du four, maintenez une certaine distance entre vous et l'appareil (env. 50 cm).

Raison L'air ou la vapeur s'echappant du four a ce moment precis risque de vous bruler.

- Il se peut que l'appareil emette de petits bruits secs en cours de fonctionnement (surtout pendant le mode Decongelation).

Raison Ces bruits sont normaux lorsqu'ils indiquent un changement de puissance.

- NE faites JAMAIS fonctionner le four a micro-ondes a vide. Le cas echeant, il serait automatiquement mis hors tension pour des raisons de securite. Le four fonctionnera a nouveau normalement apres une periode de repos d'au moins 30 minutes.
- Nous vous recommandons de laisser en permanence un verre d'eau a l'interieur du four. Ainsi, si vous mettez le four en marche par inadvertance alors qu'il est vide, l'eau absorbera les micro-ondes.

Consignes importantes de sécurité (suite)

FR

IMPORTANT

- Cet appareil N'EST PAS concu pour etre utilise par de jeunes enfants non assistes d'un adulte responsable. Ne les laissez jamais sans surveillance a proximite du four lorsque celui-ci est en marche. De meme, evitez d'entreposer ou de cacher tout objet suscitant l'interet des enfants au-dessus du four.
- Cet appareil n'est pas concu pour etre utilise par des personnes (y compris les enfants) inexperimentees ou dont les capacites physiques, sensorielles ou mentales sont reduites, sauf si celles-ci sont sous la surveillance ou ont recu les instructions d'utilisation appropriees de la personne responsable de leur securite.
- Les enfants ne doivent pas utiliser l'appareil sans la surveillance d'un adulte.
- Lors de son utilisation, l'appareil devient chaud. Faire attention a ne pas toucher les elements chauffants situes a l'interieur du four.
- NE pas utiliser de produits d'entretien abrasifs ou de grattoirs metalliques durs pour nettoyer la porte en verre du four, ce qui pourrait erafler la surface et entrainer l' eclatement du verre.(S'il est fourni)

AVERTISSEMENT

si la porte ou les joints de la porte sont endommages, le four ne doit pas etre utilise tant que ces pieces n'ont pas ete reparees par une personne qualifiee.

AVERTISSEMENT

il est tres dangereux pour toute personne non habilitee d'effectuer des manipulations ou des reparations impliquant le demontage de l'habillage de protection contre les micro-ondes.

AVERTISSEMENT

les liquides et autres aliments ne doivent pas etre rechauffes dans des recipients fermes car ils risqueraient d'exploser.

AVERTISSEMENT

n'autorisez un enfant a utiliser le four sans surveillance que si vous lui avez donne les instructions appropriees lui permettant de se servir de l'appareil en toute securite et de comprendre les dangers qu'implique une mauvaise utilisation.

AVERTISSEMENT

Si l' appareil fonctionne en mode combine, il est recommande que les enfants n` utilisent le four que sous la surveillance d' adultes en raison des temperatures generees.

AVERTISSEMENT

Les parties accessibles peuvent devenir chaudes au cours de l'utilisation. Il est recommande d' eloigner les jeunes enfants.

- Le four a micro-ondes ne doit pas etre installe dans un meuble

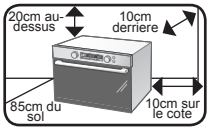
Protection de l'environnement

Prenez soin de deposer l'emballage de votre appareil dans un centre de recyclage de type point vert. ♲

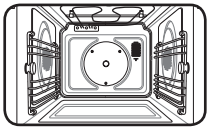
Installation du four a micro-ondes

FR

Placez le four sur une surface plane situee a 85 cm au-dessus du sol. Cette surface doit etre suffisamment resistante pour supporter le poids du four en toute securite.



Lorsque vous installez votre four, assurez une ventilation adequate de celui-ci en laissant un espace d'au moins 10 cm a l'arriere et sur les cotes et un espace de 20 cm au-dessus.



Retirez tous les elements d'emballage situes a l'interieur du four. Installez l'anneau de guidage et le plateau. Verifiez que le plateau tourne librement.

Installez le four a micro-ondes de facon a ce qu'il puisse facilement etre branche sur l'alimentation.

Remarque

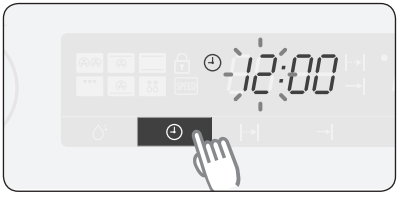
- Si le cordon d'alimentation est defectueux, il doit etre remplace par un composant ou un cable special disponible chez votre fabricant ou un reparateur agree.
  Pour votre securite, cet appareil doit etre branche sur une prise murale a 3 broches avec mise a la terre de 230 V CA - 50 Hz. Si le cable electrique de cet appareil est endommage, il doit etre remplace par un cable special.
- N'installez pas le four dans un environnement chaud ou humide (ex. : a cote d'un radiateur ou d'un four traditionnel). Respectez les caracteristiques electriques du four. Si vous utilisez une rallonge, celle-ci doit correspondre aux normes du cordon d'alimentation d'origine. Avant d'utiliser votre four pour la premiere fois, nettoyez les surfaces interieures et le joint d'etancheite de la porte a l'aide d'un chiffon humide.

Réglage de l'horloge

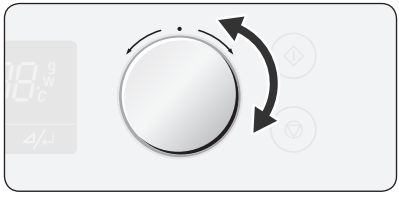
FR

Lorsque le four est branché pour la première fois, l'ECRAN s'allume. Après trois secondes, le symbole de l'horloge et « 12:00 » clignotent à l'ECRAN.

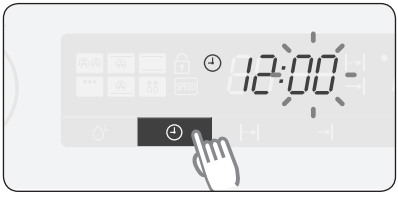
Réglage de l'horloge



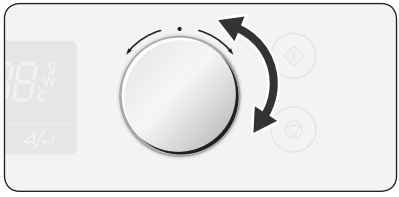
1 Appuyez sur **CLOCK (Horloge)**. Le « 12 » commence à clignoter.



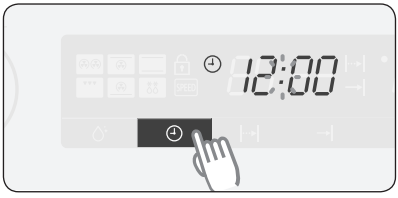
2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler l'heure.



3 Appuyez de nouveau sur **CLOCK (Horloge)**. Le « 00 » commence à clignoter.



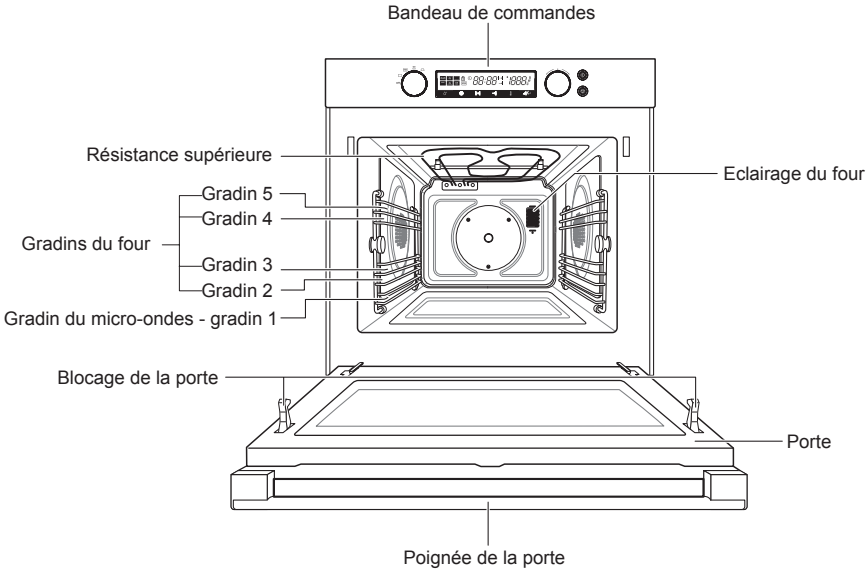
4 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les minutes.



5 Appuyez de nouveau sur **CLOCK (Horloge)**. L'horloge se règle en 5 secondes.

Fonctions du four

FR



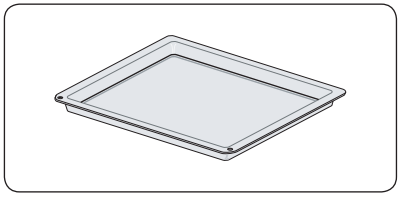
Remarque

- Les gradins sont numérotés de bas en haut.
- Les gradins 4 et 5 sont principalement utilisés pour la fonction gril.
- Le gradin 1 est principalement utilisé pour la fonction micro-ondes.
- Veuillez consulter les Guides de cuisson proposés dans ce manuel pour déterminer le gradin adéquat selon les plats cuisinés.

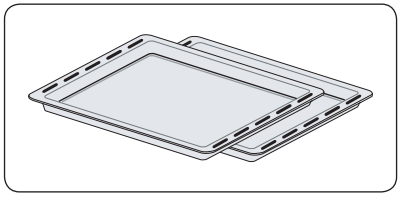
Accessoires

FR

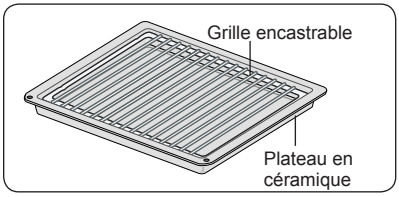
Votre four à cuisson rapide Samsung est livré avec les accessoires suivants :



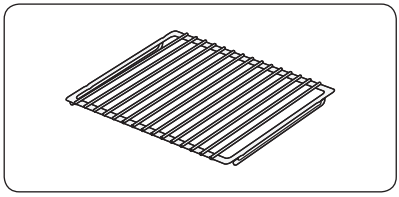
1 Plateau en céramique
(utile pour le mode micro-ondes)



2 Deux lèchefrites
(NE PAS les utiliser en mode micro-ondes)



3 Grille encastrable pour le plateau en céramique
(utile pour le menu Speed [Rapide] et le mode Gril)



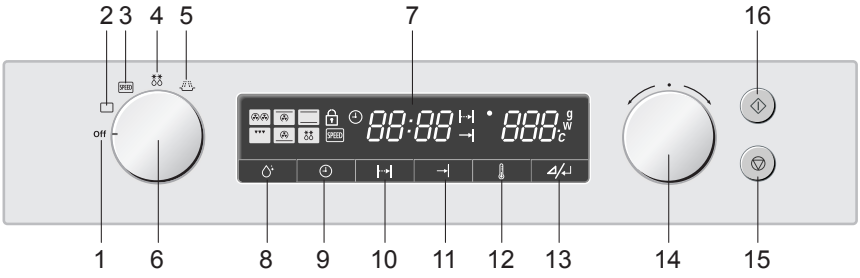
4 Grille métallique
(NE PAS l'utiliser en mode micro-ondes)

Remarque

Veuillez consulter les Guides de cuisson proposés dans ce manuel pour déterminer l'accessoire adéquat selon les plats cuisinés.

Bandeau de commande

FR



1. MODE OFF
2. MODE FOUR
3. MODE MENU SPEED [RAPIDE]
4. MODE DECONGELATION
5. MODE MICRO-ONDES
6. SELECTEUR DE MODE
7. CADRAN D'AFFICHAGE
8. FONCTION NETTOYAGE VAPEUR
9. HORLOGE
10. TEMPS DE CUISSON
11. HEURE DE FIN DE CUISSON
12. TEMPERATURE
13. Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE
14. SELECTEUR MULTI-FONCTION
15. ARRET/ ANNULER
16. DEPART

Utilisation des commandes rotatives
Remarque
Le **SELECTEUR DE MODE** (6) et le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** (14) sont des boutons-poussoirs rotatifs. Que les boutons soient enfoncés ou non, il suffit de les tourner pour effectuer le réglage souhaité.

Types de cuisson

FR

Le tableau ci-dessous résume les différents modes et réglages de la cuisson dont dispose votre four. Retrouvez nos Guides de cuisson dans les pages suivantes, pour déterminer le mode et le réglage adaptés pour toutes vos recettes.

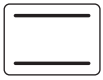
MODE FOUR

Réglage Chaleur tournante

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des côtés gauche et droit du four. Ce mode permet une cuisson uniforme, idéale notamment pour les gâteaux et les gratins.

Réglage Chaleur tournante + résistance supérieure

Combinaison d'air chaud pulsé et d'un chauffage par la résistance supérieure, idéal pour faire griller et gratiner. Conseillé tout particulièrement pour les viandes.



Réglage Chaleur conventionnelle

La chaleur provient des résistances supérieure et inférieure du four. Ce mode est recommandé pour la cuisson des gâteaux, des gratins et des rôtis.

Réglage Gril

Les aliments sont chauffés par la résistance supérieure.

Réglage Chaleur tournante + résistance inférieure

Ce réglage associe l'air chaud et la résistance inférieure pour que les aliments puissent gratiner et dorer.

MODE MENU SPEED [RAPIDE]

Faites votre choix parmi les douze réglages préprogrammés du menu rapide, pour faire cuire ou rôtir vos plats préférés. Le temps de cuisson et le gradin de puissance sont calculés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour lancer la cuisson. Les différents modes de cuisson se déclenchent alors automatiquement.

MODE DECONGELATION

Faites votre choix parmi les cinq réglages préprogrammés de décongélation rapide pour décongeler les aliments.

Le temps de décongélation et le gradin de puissance sont calculés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour lancer la décongélation.

MODE MICRO-ONDES

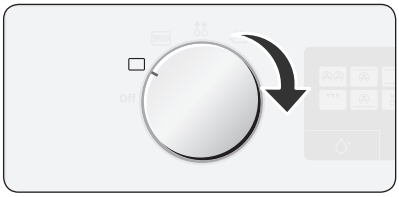
Les micro-ondes sont utilisées pour cuisiner et décongeler des aliments. Elles permettent une cuisson rapide et efficace, sans modifier la couleur ou la forme des aliments. Le gradin de puissance et le temps de cuisson sont définis manuellement, en fonction des plats cuisinés.

Utilisation du mode Four

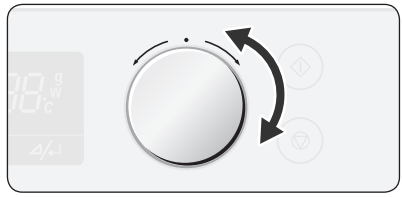
FR

Ce mode propose cinq réglages différents. Consultez les Guides de cuisson (page 14 à 18) pour déterminer le réglage adapté.

Réglage du mode Four



1 Tournez le bouton **SELECTEUR DE MODE** pour le placer en mode Four.

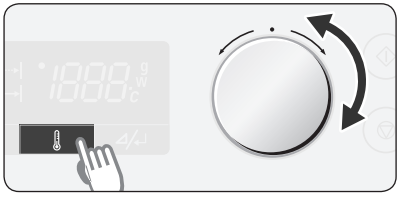


2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner le mode Four souhaité. Le mode Four et la température conseillée s'affichent.

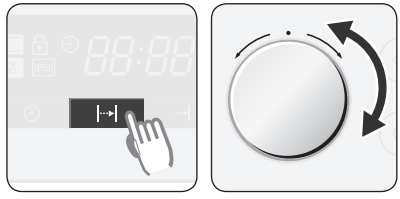
	Double Chaleur tournante	180°C
	Chaleur tournante + résistance supérieure	180°C
	Chaleur conventionnelle	200°C
	Gril	220°C
	Chaleur tournante + résistance inférieure	180°C

Remarque

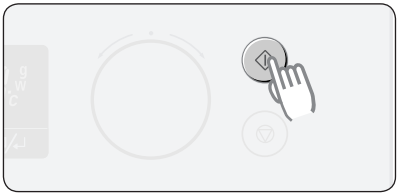
La chaleur tournante et la résistance du grill s'allument et s'éteignent constamment pour réguler la température.



3 Pour modifier la température, appuyez sur le bouton **TEMPERATURE** et tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour atteindre la température souhaitée.



4 Pour régler le temps de cuisson, appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** et tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.



5 Appuyez sur **DEPART**.
▶ L'indicateur de **TEMPERATURE** s'allume, puis clignote lorsque la température est atteinte.

Remarque

1) Pendant la cuisson, vous pouvez modifier le réglage grâce aux boutons **TEMPS DE CUISSON** et **TEMPERATURE**.

2) Dans les réglages du mode Four, la chaleur tournante et les résistances supérieure et inférieure s'allument et s'éteignent tout au long de la cuisson pour réguler la température.

3) Pendant la cuisson, vous pouvez afficher la température interne en appuyant simultanément sur les boutons **TEMPERATURE** et **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE**.

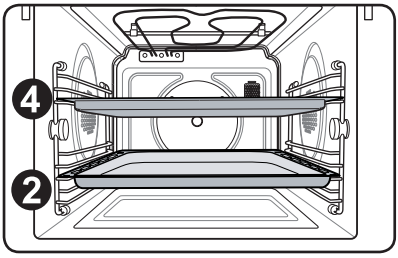
Important

Lorsque vous utilisez le mode Four, assurez-vous que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

FR

Réglage Double chaleur tournante ( )

Les aliments sont chauffés par de l'air chaud provenant des côtés gauche et droit du four. Ce mode permet une cuisson uniforme, idéale notamment pour les gâteaux et les gratins.



Lorsque vous cuisinez sur deux plateaux de cuisson en même temps, placez-les au gradin 2 et au gradin 4.

* Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Nous vous conseillons de préchauffer le four en mode double chaleur tournante.

Type d'aliment	Position sur le gradin	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Gâteau aux noisettes (moule carré)	2	160 - 170	Grille métallique	1:00 - 1:10
Cake au citron (moule en couronne ou hémisphérique)	2	150 - 160	Grille métallique	0:50 - 1:00
Biscuit de Savoie	3	150 - 160	Grille métallique	0:35 - 0:45
Clafoutis aux fruits	3	150 - 170	Grille métallique	0:25 - 0:35
Gâteau aux fruits et au streusel (pâte levée)	3	150 - 170	Lèchefrite	0:30 - 0:40
Croissants	3	170 - 180	Lèchefrite	0:10 - 0:15
Petits pains	2	180 - 190	Lèchefrite	0:10 - 0:15
Cookies	3 / 4	160 - 180	Deux lèchefrites	0:10 - 0:20

Remarque

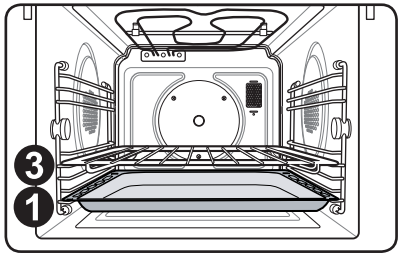
Il est conseillé de préchauffer le four.

Utilisation du mode Four (suite)

FR

Réglage Chaleur tournante + résistance supérieure ( )

Combinaison d'air chaud pulsé et d'un chauffage par le haut, idéal pour faire griller et gratiner. Ce mode est tout particulièrement recommandé pour la cuisson des viandes.



Lorsque vous cuisinez des viandes, placez la grille métallique au gradin 3 et un lèchefrite au gradin 1 pour récupérer les jus de cuisson.

* Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Nous vous conseillons de préchauffer le four en mode Chaleur tournante + résistance supérieure. Placez la viande sur la grille métallique, suivez les conseils indiqués dans le tableau pour savoir sur quel gradin la positionner et utilisez un lèchefrite au gradin 1.

Type d'aliment	Gradin grille	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Rôti de bœuf/ 1 kg, cuisson à point	3 / 1	170 - 190	Grille métallique / Lèchefrite	1:00 - 1:30
Epaule de porc, 1 kg	3 / 1	180 - 200	Grille métallique / Lèchefrite	1:30 - 2:00
Rôti d'agneau/ agneau au gigot 0.8 kg	2 / 1	190 - 210	Grille métallique / Lèchefrite	0:50 - 1:20
Volailles, poulet entier 1 kg	3 / 1	170 - 190	Grille métallique / Lèchefrite	0:50 - 1:10
Poissons, truites entières 2 morceaux/ 0.5 kg	4 / 1	170 - 180	Grille métallique / Lèchefrite	0:30 - 0:40
Magret de canard / 0.3 kg	4 / 1	180 - 200	Grille métallique / Lèchefrite	0:25 - 0:35

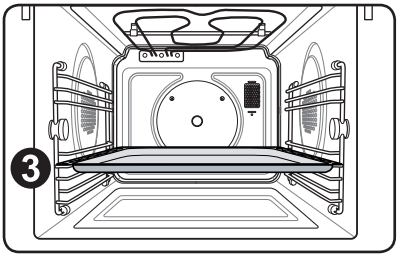
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Utilisation du mode Four (suite)

Réglage Chaleur conventionnelle ( )

La chaleur provient des résistances supérieure et inférieure du four. Ce mode est recommandé pour la cuisson des gâteaux, des gratins et des rôtis.



Le lèchefrite ou la grille métallique est généralement placé(e) au gradin 3.

***** Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence. Nous vous conseillons de préchauffer le four en mode Chaleur conventionnelle.

Type d'aliment	Position sur le gradin	Température (°C)	Accessoire	Temps (h)
Lasagnes	3	200 - 220	Grille métallique	0:25 - 0:35
Gratin de légumes	3	180 - 200	Grille métallique	0:20 - 0:30
Gratin de pommes de terre	3	180 - 200	Grille métallique	0:25 - 0:35
Pizza surgelée, baguettes	3	160 - 180	lèchefrite	0:10 - 0:15
Frites	3	200 - 220	lèchefrite	0:15 - 0:20
Gâteau marbré	3	180 - 200	Grille métallique	0:50 - 1:10
Muffins	3	180 - 200	Grille métallique	0:10 - 0:15
Cookies	4	180 - 200	lèchefrite	0:08 - 0:15

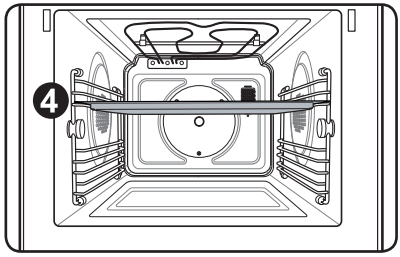
Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

Utilisation du mode Four (suite)

Réglage Gril (▾▾▾)

Les aliments sont chauffés par le gril situé en haut du four.



Pour faire griller les aliments, le plateau en céramique avec la grille encastrable est généralement placé au gradin 4.

* Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Réglez la température du grill sur 220 °C et préchauffez pendant 3 minutes.

Type d'aliment	Position sur le gradin	Temps (min.) 1ère face	Temps (min.) 2ème face	Accessoire
Brochettes de viande	4	8 - 10	6 - 8	Grille encastrable avec plateau céramique
Echines de porc	4	7 - 9	5 - 7	Grille encastrable avec-plateau céramique
Saucisses	4	4 - 6	3 - 5	Lèchefrite
Morceaux de poulet	4	10 - 15	8 - 10	Grille encastrable avec-plateau céramique
Darnes de saumon	4	8 - 12	6 - 10	Grille encastrable avec-plateau céramique
Légumes émincés	5	5 - 7	3 - 5	Lèchefrite
Toasts	5	2 - 3	1 - 2	Grille métallique
Tartines de fromage	5	4 - 5	-	Grille métallique

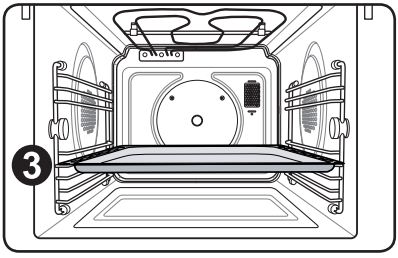
Remarque

La température conseillée pour faire griller des aliments est de 220 °C.
Il est conseillé de faire préchauffer le four pendant trois minutes.

FR

Réglage Chaleur tournante + résistance inférieure ( )

Les aliments sont chauffés par une combinaison d'air chaud pulsé et de chaleur provenant de la résistance inférieure. Ce mode est utile pour gratiner et griller.



La grille métallique ou le lèchefrite est souvent utilisé au gradin **3**.

***** Veuillez vous assurer que vos plats à gratin en verre supportent une température de cuisson de 40 à 250 °C.

Guide de cuisson

Utilisez les températures et les temps de cuisson spécifiés dans le tableau ci-dessous à titre de référence.

Nous vous conseillons de préchauffer le four en mode Chaleur tournante + résistance inférieure.

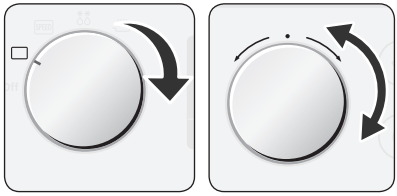
Type d'aliment	Position sur le gradin	Température (°C)	Accessoire	Temps (min)
Pizza fraîche	3	180 - 200	Lèchefrite	15 - 25
Quiche/ gâteau précuit(e) et froid(e)	2	180 - 200	Grille métallique	10 - 15
Pizza autolevante surgelée	2	180 - 200	Lèchefrite	15 - 20
Pizza surgelée	3	200 - 220	Grille métallique	10 - 15
Pizza réfrigérée	3	180 - 220	Lèchefrite	08 - 15
Pâte à choux surgelée et fourrée aux fruits	2	180 - 200	Lèchefrite	10 - 15

Remarque

Il est conseillé de préchauffer le four.

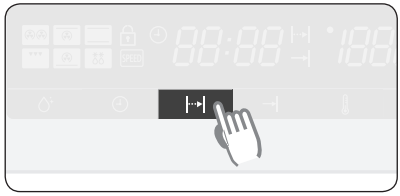
Réglage du temps de cuisson

FR

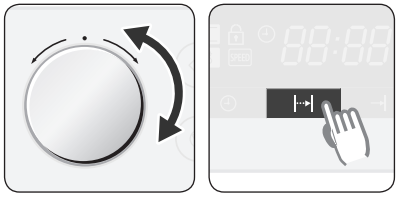


1 Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées (voir également la section Modification de la fonction du four et de la température).

Remarque : si vous n'effectuez aucune entrée sur le panneau de contrôle pendant 5 secondes, le bouton Départ clignote.



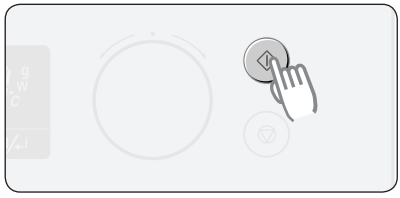
2 Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON**.



3 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.

1) Après 5 secondes, le réglage du temps de cuisson s'arrête automatiquement et **DEPART** clignote.

2) Appuyez sur le bouton **TEMPS DE CUISSON** pour terminer le réglage du temps de cuisson.



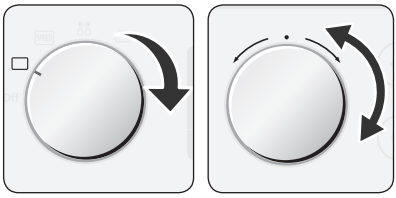
4 Appuyez sur le bouton **DEPART** : le four démarre rapidement.

5 Lorsque le temps défini s'est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête de lui-même.

Remarque : fonction Plus/ Moins. Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson prédéfini avec le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour obtenir une cuisson optimale.

Réglage de l'heure de fin de cuisson

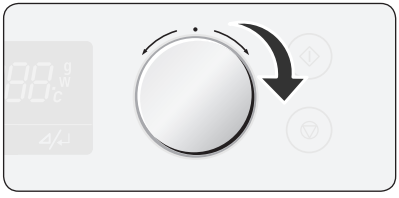
FR



1 Sélectionnez la fonction du four et la température souhaitées.

2 Appuyez sur le bouton **HEURE DE FIN**. L'heure actuelle s'affiche en clignotant à l'ECRAN.

Exemple Il est actuellement 13 h 00. L'heure actuelle « 13:00 » clignote.

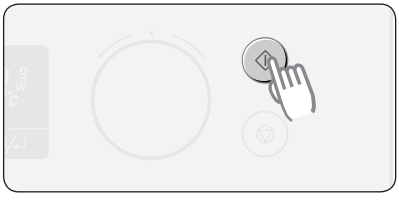


3 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler les heures et minutes souhaitées (« 14:00 »).

Exemple L'heure de fin souhaitée est 14 h 00.

4 Appuyez à nouveau sur le bouton **HEURE DE FIN**.

Exemple L'heure actuelle est 13 h 00. L'heure de fin souhaitée est 14 h 00. Le temps de cuisson « 1:00 » s'affiche.



5 Appuyez sur le bouton **DEPART** pour commencer la cuisson. Le four démarre rapidement.

Remarque :

1) Le compte à rebours du temps de cuisson s'affiche à l'écran. Lorsque le temps défini s'est écoulé, un signal sonore retentit et le four s'arrête de lui-même.

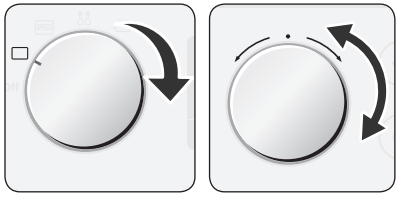
2) Pendant la cuisson, vous pouvez ajuster le temps de cuisson prédéfini avec le **PUT IT ON THE SAME LINE MULTI-FONCTION** pour obtenir une cuisson optimale.

3) Pendant la cuisson, vous pouvez afficher la température interne en appuyant simultanément sur les boutons **TEMPERATURE** et **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE**.

Fonction de programmation du temps de cuisson

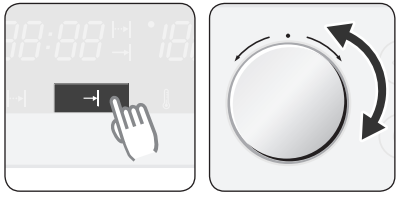
FR

Exemple : Heure actuelle : 12:00
Temps de cuisson : 2 h 00 “ Si vous souhaitez que la cuisson se termine à 18 h 00: ”



1 Sélectionnez le mode Four et la fonction souhaitée.

2 Sélectionnez Temps de cuisson et entrez le temps de cuisson souhaité (2:00)



3 Appuyez sur le bouton **HEURE DE FIN**.
► « 14:00 », heure à laquelle la cuisson devrait s’arrêter, s’affiche.
► Entrez l’Heure de fin souhaitée (« 18:00 »).

4 Appuyez sur le bouton **HEURE DE FIN**.
► Le four démarre automatiquement à l’heure programmée, soit 16 h 00.
► Le temps de cuisson s’affiche au début de la cuisson.

Remarque :

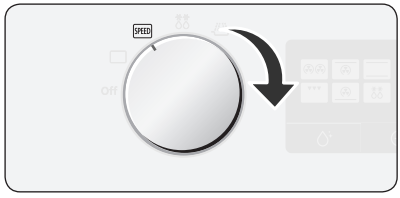
- L’Heure de fin s’affiche lorsque la programmation est terminée.
- Le temps de cuisson et l’Heure de fin peuvent être modifiés tant que le programme de cuisson n’a pas démarré.

Utilisation du mode Menu Speed [Rapide]

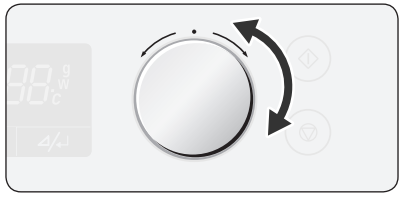
FR

Le mode Menu Speed [Rapide] vous permet de choisir parmi les douze plats préprogrammés pour faire cuire ou rôtir vos plats préférés. Le temps de cuisson et le gradin de puissance sont calculés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner l'un des douze plats et de définir le poids pour lancer la cuisson.

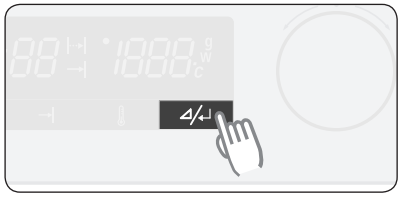
Réglage du mode Menu Speed [Rapide]



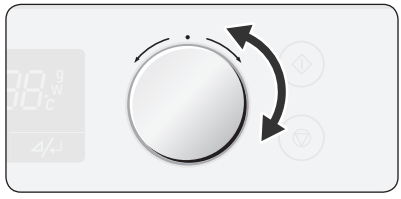
1 Tournez le **SELECTEUR DE MODE** en position Menu Speed [Rapide].



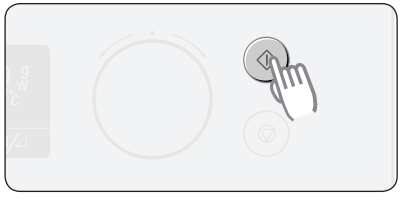
2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner le réglage souhaité du Menu Speed [Rapide].
Consultez le tableau pages 23 et 24 pour obtenir la description des 12 plats du Menu Speed [Rapide].



3 Appuyez sur le bouton **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE** pour modifier le poids.



4 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour sélectionner le poids souhaité.



5 Appuyez sur **START (Départ)**.

Remarque

- Certains menus Speed [Rapide] sont sans interruption. D'autres requièrent que les aliments soient retournés. Le four émet alors un signal sonore pour vous inviter à le faire.
- La température du four, définie pendant le fonctionnement du menu Speed [Rapide], s'affiche.
- Les températures et les temps de cuisson ne peuvent pas être modifiés pendant la cuisson.

Utilisation du mode Menu Speed [Rapide] (suite)

FR

Guide des plats automatiques du menu Speed [Rapide]

Le tableau suivant présente les 12 programmes automatiques des fonctions Cuisson rapide, Cuisson broche et Cuisson traditionnelle.

Il contient les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Ces programmes automatiques utilisent les différents modes de cuisson offerts.

N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Accessoire	Position sur le gradin	Conseils
1	Pizza surgelée	0.1 - 0.2 0.2 - 0.3 0.3 - 0.4 0.4 - 0.5	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Mettez la pizza surgelée au milieu de la grille encastrable du plateau en céramique.
2	Frites surgelées pour cuisson au four	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8	Lèchefrite	3	Répartissez les frites surgelées sur le lèchefrite.
3	Croquettes surgelées	0.4 - 0.5 0.5 - 0.6 0.6 - 0.7 0.7 - 0.8	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Répartissez de manière régulière les croquettes de pomme de terre surgelées sur la surface de la grille encastrable, sur le plateau céramique.
4	Lasagnes surgelées	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	Plateau céramique	3	Placez les lasagnes surgelées dans un plat en pyrex ou en céramique adapté. Après le réchauffage, laissez reposer 3 à 4 minutes.
5	Gratin de poisson surgelé	0.3 - 0.4 0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Plateau céramique	3	Placez le gratin de poisson surgelé dans un plat en pyrex ou en céramique adapté. Laissez reposer 3- 4 minutes après la cuisson.
6	Morceaux de poulet	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Badigeonnez les morceaux de poulet surgelé avec de l'huile et assaisonnez. Placez-les ensuite sur le combiné grille encastrable/ plateau céramique, peau vers le bas. Retournez-le dès que le four émet un bip. Après la cuisson, laissez reposer 2 minutes.
7	Poulet entier	0.8 - 0.9 1.0 - 1.1 1.2 - 1.3 1.4 - 1.5	Grille encastrable avec plateau céramique	3	Badigeonnez le poulet surgelé d'huile, puis assaisonnez. Placez-le ensuite sur le combiné grille encastrable/plateau céramique, blancs vers le bas. Retournez-le dès que le four émet un bip. Après la cuisson, laissez reposer 5 minutes.
8	Steaks de bœuf	0.3 - 0.6 0.6 - 0.8	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Placez les steaks côte à côte sur le combiné grille encastrable/plateau céramique.

Utilisation du mode Menu Speed [Rapide] (suite)

N°	Type d'aliment	Poids/kg	Accessoire	Position sur le gradin	Conseils
9	Rôti de bœuf	0.7 - 0.8 0.9 - 1.0 1.1 - 1.2 1.3 -1.5	Grille encastrable avec plateau céramique	3	Faites mariner le rôti, puis placez-le sur le combiné grille encastrable/plateau céramique, côté gras vers le bas. Retournez-le dès que le four émet un bip. Au terme de la cuisson, emballez la viande dans une feuille de papier aluminium et laissez reposer 5 à 10 minutes.
10	Pommes de terre au four	0.2 - 0.4 0.4 - 0.6 0.6 - 0.8 0.8 - 1.0	Grille encastrable avec plateau céramique	4	Lavez les pommes de terre et percez leur peau à l'aide d'une fourchette. Répartissez les pommes de terre (200-250 g pièce) côte à côte sur la grille encastrable du plateau en céramique. Après la cuisson, laissez reposer 3 à 5 minutes.
11	Gâteau	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8 0.9 - 1.0	Plateau céramique	3	Placez la pâte dans un plat rond en pyrex, de taille appropriée. Ce programme est utile pour les gâteaux de type gâteau marbré, gâteau au citron et gâteau aux noix.
12	Muffins	0.5 - 0.6 0.7 - 0.8	Grille métallique	3	Placez la pâte à muffin dans un plat à muffin en métal, pouvant contenir 12 muffins. Placez le plat dans le four. La plage 0.5 - 0.6 kg est conseillée pour des muffins individuels de 45 g. Choisissez plutôt la plage 0.7- 0.8 kg pour des muffins moyens d'environ 65 g.

Important

La plupart des réglages du mode Menu Speed [Rapide] utilisent les micro-ondes pour cuire les aliments. Les directives concernant les plats et autres consignes de sécurité à propos des micro-ondes doivent donc être strictement respectées lorsque vous utilisez ce mode.

Attention

Lorsque le four fonctionne en mode combiné , les enfants ne doivent l'utiliser que sous surveillance d'un adulte en raison des températures élevées.

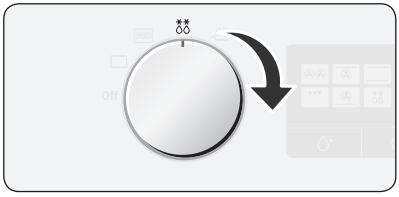
Utilisation du mode Décongélation rapide

FR

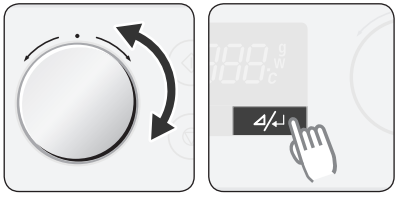
Réglage du mode Décongélation

Faites votre choix parmi les cinq programmes de décongélation automatique. Ces programmes permettent de décongeler des aliments à l'aide des micro-ondes. Le temps de décongélation et le gradin de puissance sont calculés automatiquement. Il vous suffit de sélectionner le programme et le poids pour lancer la décongélation.

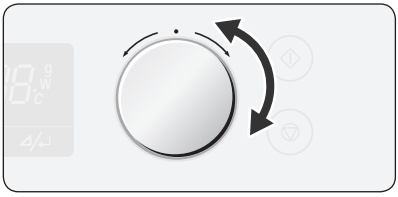
Ouvrez la porte. Placez les aliments surgelés au centre du plateau en céramique. La position est le gradin 1. Fermez la porte.



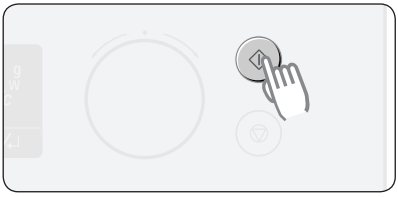
1 Tournez le **SELECTEUR DE MODE** sur le symbole **Décongélation** (✻✻).



2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour choisir l'aliment à décongeler souhaité.
Appuyez sur le bouton **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE** pour définir l'aliment à décongeler souhaité (consultez le tableau page 26 pour obtenir la description des 5 programme de décongélation).



3 Indiquez le poids des aliments à l'aide du **SELECTEUR MULTI-FONCTION**.



4 Appuyez sur le bouton **DEPART** pour lancer la cuisson.

Lorsque la cuisson est terminée, le four émet un bip et le mot « End » (Fin) clignote à quatre reprises. Le four émet ensuite un bip par minute pendant 3 minutes.

Résultat

- La décongélation commence.
- Le four émet un bip à mi-décongélation, indiquant que vous devez retourner les aliments.

Important

- Utilisez uniquement des récipients allant au four à micro-ondes.
- Vous pouvez également décongeler manuellement. Pour ce faire, sélectionnez la fonction Cuisson/ Réchauffage du micro-ondes à un gradin de puissance de 180 W. Pour plus d'informations, consultez la section intitulée « Cuisson/ Réchauffage », page 35.

FR

Guide des programmes de décongélation automatique du menu Décongélation

Le tableau suivant présente les différents programmes de décongélation automatique avec les quantités, les temps de repos et quelques conseils. Ces programmes utilisent uniquement les micro-ondes. Retirez les emballages avant de décongeler des aliments. Placez la viande, la volaille ou le poisson sur une assiette en céramique.

N°	Type d'aliment	Poids (kg)	Acces-soire	Position sur le gradin	Temps de repos (h)	Instructions
1	Viande	0.2 - 2.0	Plateau céramique	1	0:20 – 1:30	Protégez les bords avec de l'aluminium. Retournez la viande lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le bœuf et l'agneau (steaks, côtes, côtelettes et haché).
2	Volaille	0.2 - 2.0	Plateau céramique	1	0:20 – 1:30	Protégez les cuisses et les ailes avec du papier aluminium. Retournez la volaille lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour le poulet (entier ou en morceaux).
3	Poisson	0.2 -.2.0	Plateau céramique	1	0:20 – 1:00	Protégez la queue du poisson avec du papier aluminium. Retournez le poisson lorsque le four émet un bip. Ce programme peut être utilisé pour les poissons entiers ou les filets.
4	Pain/ Gateaux	0.1 - 1.0	Plateau céramique	1	0:10 – 0:30	Mettez le pain sur un morceau d'essuie-tout et retournez dès que le four émet un bip. Mettez le gateau sur une assiette en céramique et, si possible, retournez-le dès que le four émet un bip. (Le four continue de fonctionner puis s'arrête lorsque vous ouvrez la porte). Ce programme peut être utilisé pour tous les types de pain, entier ou en tranches, ainsi que pour les petits pains et les baguettes. Disposez-les petits pains en cercle. Ce programme peut être utilisé pour tous les types de cake, de gâteaux et de tartes, à l'exception des pâtes sablées, des gâteaux aux fruits et à la crème ou nappés de chocolat.
5	Fruits	0.1 - 1.0	Plateau céramique	1	0:05 – 0:15	Répartissez les fruits de manière régulière sur le plateau céramique. Ce programme peut être utilisé pour les framboises, les baies diverses et les fruits tropicaux.

Important

Le mode Décongélation utilise les micro-ondes pour chauffer les aliments.
Les directives concernant les plats et autres consignes de sécurité à propos des micro-ondes doivent donc être strictement respectées lorsque vous utilisez ce mode.

Fonctionnement des fours à micro-ondes

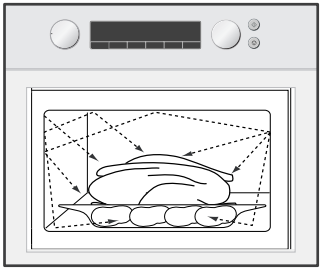
FR

Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. L'énergie diffusée permet de cuire ou de réchauffer les aliments sans altérer leur couleur ni leur forme.

Vous pouvez utiliser votre micro-ondes pour :

- ***Décongeler des aliments***
- ***Cuire des aliments***

Principe de cuisson



1. Les micro-ondes générées par le magnétron sont réparties uniformément grâce au système de distribution par répartiteur. Les aliments sont ainsi cuits uniformément.
2. Les micro-ondes sont absorbées par les aliments jusqu'à une profondeur d'environ 2.5 cm. La cuisson se poursuit tandis que la chaleur est diffusée à l'intérieur des aliments.
3. Le temps de cuisson varie en fonction du récipient utilisé et des propriétés des aliments :
    - Quantité et densité
    - Teneur en eau
    - Température initiale (aliments réfrigérés ou non)

Important

Parce que le centre des aliments est cuit par dissipation de la chaleur, la cuisson se poursuit même lorsque vous avez sorti les aliments du four.

Il est donc essentiel de respecter les temps de repos spécifiés dans les recettes et dans le manuel pour assurer :

- Une cuisson uniforme des aliments jusque dans leur centre
- Une température uniforme des aliments

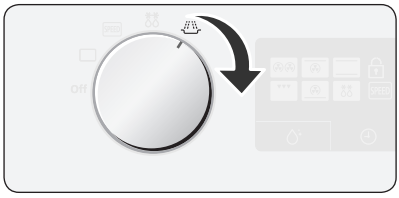
Utilisation du mode Micro-ondes

FR

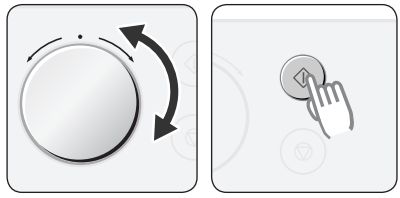
Les micro-ondes sont des ondes électromagnétiques à haute fréquence. Lors de la cuisson aux micro-ondes, celles-ci pénètrent dans les aliments et sont attirées et absorbées par l'eau, les graisses et le sucre contenus dans ces aliments. Les micro-ondes incitent les molécules des aliments à se déplacer rapidement.

Ce déplacement rapide crée une friction qui génère de la chaleur qui, à son tour, cuit les aliments.

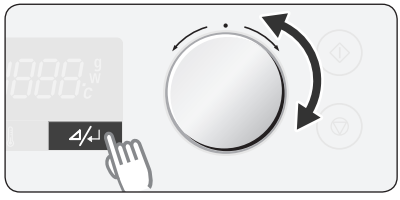
Réglage du mode Micro-ondes



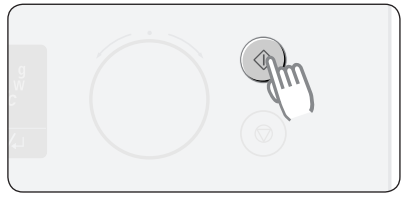
1 Tournez le **SELECTEUR DE MODE** en position Micro-ondes. Le temps de cuisson et le gradin de puissance s'affichent à l'ECRAN.



2 Tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour régler le temps de cuisson souhaité.
Si vous ne souhaitez pas modifier le gradin de puissance, appuyez sur le bouton **DEPART** pour lancer la cuisson.



3 Pour modifier le gradin de puissance, appuyez sur le bouton **Gradin DE PUISSANCE/ ENTREE** et tournez le **SELECTEUR MULTI-FONCTION** pour atteindre le gradin souhaité. Consultez les Guides de cuisson (page 32 à 37) pour obtenir des conseils quant aux temps de cuisson et aux gradinx de puissance appropriés.



4 Appuyez sur le bouton **DEPART** pour lancer la cuisson.

Remarque : Lorsque la cuisson est terminée, le bouton DEPART clignote.

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

Guide des gradinx de puissance du mode Micro-ondes

Gradin DE PUISSANCE	POURCENTAGE (%)	PUISSANCE DELIVREE (W)	REMARQUE
MAXIMUM	100	900	Réchauffage des liquides.
ELEVE	83	750	Réchauffage et cuisson d'aliments.
MOYEN-ELEVE	67	600	Réchauffage et cuisson d'aliments.
MOYEN	50	450	Cuisson des viandes et réchauffage des aliments fragiles.
MOYEN-BAS	33	300	
DECONGELATION	20	180	Pour décongeler et cuire de façon constante.
BAS	11	100	Décongélation des aliments fragiles.

FR

Guide des plats et ustensiles pour micro-ondes

Les plats et ustensiles utilisés en mode Micro-ondes doivent permettent aux micro-ondes de les traverser et de pénétrer dans les aliments. Les métaux comme l'acier inoxydable, l'aluminium et le cuivre réfléchissent les micro-ondes. N'utilisez donc pas de plats et ustensiles métalliques en mode Micro-ondes. Les plats et ustensiles indiqués comme utilisables en micro-ondes permettent une utilisation sûre. Pour plus d'informations sur les plats et ustensiles adaptés, consultez le guide ci-dessous et utilisez toujours le plateau en céramique au gradin 1 du four en mode Micro-ondes.

PLAT/ USTENSILE	UTILISABLE EN MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier aluminium	✓✗	Peut être utilisé en petites quantités pour recouvrir certaines parties des aliments afin d'éviter qu'elles ne cuisent trop. Des arcs électriques peuvent cependant se produire s'il y a trop de papier aluminium ou s'il est placé trop près des parois du four.
Plateau de cuisson	✓	Ne pas préchauffer plus de 8 minutes.
Porcelaine et faïence	✓	La vaisselle en porcelaine et en faïence émaillée, ainsi que la porcelaine anglaise tendre sont généralement adaptées à la cuisson aux micro-ondes, à condition qu'elles n'aient aucune garniture métallique.
Plats en carton polyester jetables	✓	Certains plats surgelés sont conditionnés dans ces matériaux.
Emballage de fast-food		
• Gobelets en polystyrène	✓	Ces emballages peuvent être utilisés pour réchauffer les aliments. Le polystyrène risque de fondre en cas de surchauffe.
• Sac en papier ou journaux	✗	Ces emballages peuvent aussi prendre feu.
• Papier recyclé ou garnitures métalliques	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
Verre		
• Plat en pyrex	✓	Ceut être utilisé à condition de n'avoir aucune garniture métallique. Peut être utilisée pour réchauffer les aliments et les liquides. Le verre fin risque de casser ou de se fissurer si la température augmente trop rapidement.
• Vaisselle en verre délicate	✓	
• Cruches en verre	✓	Enlevez le couvercle. Pour réchauffage seulement.
Métal		
• Plats	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
• Liens de fermeture de sachets de congélation	✗	

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

PLAT/ USTENSILE	UTILISABLE EN MICRO-ONDES	COMMENTAIRES
Papier		
• Assiettes, gobelets, serviettes et essuie-tout.	✓	Pour les temps de cuisson brefs et le réchauffage. Absorbent l'humidité excessive.
• Papier recyclé	✗	Peut provoquer l'apparition d'arcs électriques.
Plastique		
• Récipients	✓	Surtout s'il s'agit de thermoplastique résistant à la chaleur. Certains plastiques risquent d'onduler ou de changer de couleur à hautes températures. N'utilisez pas de plastique de mélamine.
• Film étirable	✓	Permet d'éviter que les aliments ne se dessèchent. Ne doit pas entrer en contact avec les aliments. Faites attention en enlevant le film car de la vapeur chaude peut s'échapper.
• Sacs congélation	✓✗	Seulement si adaptés à la cuisson. Doit laisser passer l'air. Percez avec une fourchette si besoin est.
Papier ciré ou sulfurisé	✓	Peut être utilisé pour éviter aux aliments de se dessécher et pour éviter les projections.

Remarque

Spécifique aux micro-ondes, le terme « arc électrique » qualifie les étincelles se produisant dans le four.

✓ : Recommandé
✓✗ : A utiliser avec précaution
✗ : Inadapté

FR

Guide de cuisson aux micro-ondes

DIRECTIVES GENERALES

Aliments compatibles avec la cuisson aux micro-ondes

Nombreux sont les aliments adaptés à la cuisson aux micro-ondes, notamment les légumes frais ou surgelés, les fruits, les pâtes, le riz, les céréales, les haricots, le poisson et la viande. Les sauces, la crème anglaise, les desserts, les conserves et les condiments peuvent également être cuits aux micro-ondes. D'une manière générale, la cuisine aux micro-ondes convient à tous les aliments que vous pouvez préparer sur une cuisinière traditionnelle,

Couvrir pendant la cuisson

Les aliments doivent être couverts pendant la cuisson car l'eau se transforme en vapeur et contribue au processus de cuisson. Vous pouvez couvrir les aliments de différentes manières : avec une assiette en céramique, un couvercle en plastique ou du film étirable spécial micro-ondes.

Temps de repos

Après la cuisson, il est important de laisser les aliments reposer pendant les temps de repos spécifiés afin de leur permettre d'atteindre une température uniforme.

GUIDE DE CUISSON POUR LES LEGUMES SURGELES

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Faites cuire en couvrant pendant le temps de cuisson minimum (voir tableau).

Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Remuez deux fois pendant la cuisson et une fois après la cuisson.

En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Laissez les aliments couverts pendant le temps de repos.

Plat	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Epinards	150	600	5 - 6	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Brocolis	300	600	8 - 9	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Petits pois	300	600	7 - 8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Haricots verts	300	600	7½ - 8½	2-3	Ajoutez 30 ml (2 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (carottes/ petits pois/ maïs)	300	600	7 - 8	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.
Légumes mixtes (à la chinoise)	300	600	7½ - 8½	2-3	Ajoutez 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau froide.

FR

GUIDE DE CUISSON POUR LES LEGUMES FRAIS

Utilisez un plat en pyrex avec un couvercle. Ajoutez 30 à 45 ml d'eau froide (2 à 3 cuillères à soupe) par portion de 250 g de légumes, sauf indications contraires (voir tableau). Faites cuire en couvrant pendant le temps de cuisson minimum (voir tableau). Vous pouvez prolonger la cuisson selon vos goûts. Remuez une fois pendant et après la cuisson.

En fin de cuisson, ajoutez du sel, des herbes aromatiques ou du beurre. Couvrez pendant le temps de repos de 3 minutes.

Conseil : Coupez les légumes en morceaux de même grosseur. Plus les morceaux sont petits, plus les légumes cuisent vite.

Remarque : Les légumes frais doivent être cuits à pleine puissance (900 W).

Plat	Portion (g)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Brocolis	250 500	3 - 4 6 - 7	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Disposez les tiges au centre.
Choux de Bruxelles	250	5 - 6	3	Ajoutez entre 60 et 75 ml (4 à 5 cuillères à soupe) d'eau.
Carottes	250	4 - 5	3	Coupez les carottes en morceaux de même grosseur.
Chou-fleur	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Préparez des bouquets de même grosseur. Coupez les gros bouquets en deux. Disposez les tiges au centre.
Courgettes	250	3 - 4	3	Coupez les courgettes en tranches. Ajoutez 30 ml (2 cuillères à soupe) d'eau ou une noix de beurre. Faites cuire jusqu'à ce que les courgettes soient tendres.
Aubergines	250	3 - 4	3	Coupez les aubergines en tranches fines et arrosez-les d'une cuillère à soupe de jus de citron.
Poireaux	250	3 - 4	3	Coupez les poireaux en rondelles.
Champignons	125 250	1 - 2 2 - 3	3	Préparez de petits champignons entiers ou coupés en morceaux. N'ajoutez pas d'eau. Arrosez-les de jus de citron. Salez et poivrez. Egouttez avant de servir.
Oignons	250	4 - 5	3	Coupez les oignons en deux ou en lamelles. Ajoutez seulement 15 ml (1 cuillère à soupe) d'eau.
Poivrons	250	4 - 5	3	Coupez les poivrons en fines lamelles.
Pommes de terre	250 500	4 - 5 7 - 8	3	Epluchez les pommes de terre et coupez les en deux ou en quatre.
Chou-navet	250	5 - 6	3	Coupez le chou-navet en petits cubes.

FR

GUIDE DE CUISSON POUR LE RIZ ET LES PATES

Riz Utilisez un grand bol en pyrex avec un couvercle (notez que le riz double de volume pendant la cuisson). Recouvrez pendant la cuisson. A la fin du temps de cuisson, remuez avant de laisser reposer.
Salez ou ajoutez des herbes aromatiques et du beurre. Notez qu'il est possible que le riz n'ait pas absorbé toute l'eau à la fin du temps de cuisson.

Pâtes Utilisez un grand bol en pyrex. Versez de l'eau bouillante, ajoutez une pincée de sel et remuez bien.
Ne recouvrez pas. Remuez de temps en temps pendant et après la cuisson. Couvrez et laissez reposer. Egouttez bien.

Plat	Portion (g)	Puissance (W)	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Riz blanc (bouilli)	250 375	900	15 - 16 17½ - 18½	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz brun (bouilli)	250 375	900	20 - 21 22 - 23	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide. Ajoutez 750 ml d'eau froide.
Riz mixte (riz blanc + riz sauvage)	250	900	16 - 17	5	Ajoutez 500 ml d'eau froide.
Céréales mixtes (riz + céréales)	250	900	17 - 18	5	Ajoutez 400 ml d'eau froide.
Pâtes	250	900	10 - 11	5	Ajoutez 1 litre d'eau froide.

RECHAUFFAGE

Les fours à micro-ondes réchauffent les aliments beaucoup plus rapidement que les fours traditionnels.

Disposition des aliments

Evitez de réchauffer des aliments de grosse taille. Un rôti aurait par exemple tendance à être trop cuit et à se dessécher, sans être pour autant chaud au centre. Vous obtiendrez de meilleurs résultats en réchauffant des morceaux moins gros. Laisser les aliments couverts pendant le réchauffage permet également d'éviter qu'ils ne sèchent.

Gradinx de puissance

Différents gradinx de puissance peuvent être utilisés pour réchauffer des aliments.

En général, pour les quantités importantes d'aliments délicats ou pour les aliments qui se réchauffent vite, mieux vaut utiliser un gradin de puissance peu élevé.

Mélange

Remuez bien ou retournez les aliments pendant le réchauffage pour obtenir de meilleurs résultats. Si possible, remuez à nouveau avant de servir. Il est particulièrement important de mélanger les liquides lors du réchauffage.

Temps de réchauffage et de repos

Lorsque vous réchauffez un plat pour la première fois, notez le temps de réchauffage pour référence ultérieure. Evitez de surchauffer les aliments. En cas de doute, mieux vaut sous-estimer le temps de cuisson. Ensuite, vous pouvez prolonger le réchauffage si nécessaire. Assurez-vous toujours que les aliments réchauffés sont bien chauds. Une fois réchauffés, laissez les aliments reposer pendant un moment, afin que la température se répartisse uniformément. Le temps de repos conseillé après réchauffage est de 2 à 4 minutes.

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

RECHAUFFER LES LIQUIDES

Soyez vigilant lorsque vous réchauffez des liquides. Pour éviter de porter les liquides à ébullition et de risquer de s'ébouillanter, placez une cuillère en plastique ou un touilleur en verre dans le liquide. Remuez pendant le réchauffage et remuez toujours après.

Observez un temps de repos d'au moins 20 secondes après le réchauffage pour que la température se répartisse uniformément.

RECHAUFFER LA NOURRITURE POUR BEBES

Aliments pour bébés

Vous devez être particulièrement vigilant lorsque vous réchauffez des aliments pour bébés. Placez les aliments dans une assiette creuse en céramique. Recouvrez avec un couvercle en plastique. Remuez bien une fois le plat réchauffé. Laissez reposer 2 à 3 minutes avant de servir. Remuez à nouveau et vérifiez la température. La température recommandée est de 30 à 40° C.

Lait pour bébés

Versez le lait dans un biberon en verre ayant été préalablement stérilisé. Réchauffez sans couvrir. Ne faites jamais chauffer de biberon avec la tétine dessus. Le biberon pourrait exploser en cas de surchauffe. Secouez énergiquement avant le temps de repos et à nouveau avant de servir. Vérifiez toujours la température du lait ou des aliments pour bébés avant de servir.

La température recommandée est de 37 °C.

DECONGELATION

Les fours à micro-ondes sont idéals pour décongeler les aliments surgelés. Ils permettent une décongélation progressive et rapide. ce qui est tout particulièrement utile lorsque des invités inattendus se présentent chez vous.

Les volailles surgelées doivent être entièrement décongelées avant d'être cuisinées. Retirez toute attache métallique et tout emballage pour permettre au liquide issu de la décongélation de s'écouler.

Placez les aliments surgelés dans un plat sans recouvrir. Retournez les aliments à mi-décongélation, égouttez et retirez les abats aussi tôt que possible.

Vérifiez occasionnellement que les aliments ne chauffent pas.

Si certaines parties plus petites et plus fines commencent à chauffer, protégez-les pendant la décongélation en les recouvrant de papier aluminium.

Si la volaille commence à chauffer à l'extérieur, utilisez le bouton **ARRET/ ANNULER** pour arrêter la décongélation et laissez-la reposer pendant 20 minutes.

Respectez toujours les temps de repos pour les poissons, les viandes et les volailles pour obtenir une décongélation complète.

Le temps de repos varie selon la quantité décongelée.

Veuillez consulter le tableau de la page suivante.

Conseil Les aliments fins décongèlent plus vite que les aliments épais, de même que les petites quantités requièrent moins de temps de décongélation que les grandes quantités. Ne l'oubliez pas lorsque vous congelez et décongelez des aliments.

Pour décongeler des aliments surgelés à une température entre -18 et - 20° C, utilisez le tableau suivant à titre de référence.

Les aliments surgelés doivent être décongelés en utilisant le gradin de puissance de décongélation (180 W).

Utilisation du mode Micro-ondes (suite)

FR

Plat	Portion	Temps (min.)	Temps de repos (min.)	Instructions
Viande				
Bœuf haché	250 g 500 g	6 - 7 10 - 12	15 - 30	Placez la viande sur le plateau en céramique.
Echines de porc	250 g	7 - 8		Protégez les bords plus fins avec du papier aluminium.
				Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Volaille				
Morceaux de poulet	500 g (2)	12 - 14	15 - 60	Sur le plateau en céramique, disposez les morceaux de poulet en plaçant la peau en dessous ou le poulet entier avec les blancs vers le bas. Protégez les parties plus fines comme les ailes et les extrémités avec du papier aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.
Poulet entier	1200 g	28 - 32		
Poisson				
Filets de poisson	200 g	6 - 7	10 - 25	Placez le poisson surgelé au milieu du plateau en céramique. Placez les parties plus fines sous les parties plus épaisses. Protégez les extrémités fines des filets et la queue du poisson entier avec du papier aluminium. Retournez-les à la moitié du temps de décongélation !
Poisson entier	400 g	11 - 13		
Fruits				
Baies et fruits rouges	300 g	6 - 7	5 - 10	Disposez les fruits sur un plat en verre plat et rond, assez large.
Pain				
Petits pains (environ environ 50 g)	2 4	1 - 1½ 2½ - 3	5 - 20	Placez les petits pains en cercle ou le pain à plat sur un morceau d'essuie-tout sur le plateau en céramique.
Pain de mie	250 g 500 g	4 - 4½ 7 - 9		Retournez-les à la moitié du temps de décongélation.

RAPIDE ET FACILE

Beurre fondu

Mettez 50 g de beurre dans un petit plat creux en verre. Recouvrez avec un couvercle en plastique.

Faites chauffer pendant 30 à 40 secondes à 900 W.

Chocolat fondu

Mettez 100 g de chocolat dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 3 à 5 minutes à 450 W.

Remuez une ou deux fois pendant la cuisson.

Miel cristallisé fondu

Mettez 20 g de miel cristallisé dans un petit plat creux en verre.

Faites chauffer pendant 20 à 30 secondes à 300 W.

Gélatine fondue

Placez les feuilles de gélatine sèche (10 g) dans de l'eau froide pendant 5 minutes.

Placez la gélatine égouttée dans un petit plat en pyrex.

Faites chauffer pendant 1 minute à 300 W.

Remuez une fois la gélatine fondue.

Glaçage

Mélangez le glaçage instantané (environ 14 g) avec 40 g de sucre et 250 ml d'eau froide.

Faites chauffer sans couvrir dans un bol en pyrex à 900 W, jusqu'à ce que le glaçage soit transparent (3½ à 4½ minutes). Remuez deux fois pendant la cuisson.

Confitures

Mettez 600 g de fruits (comme des fruits rouges) dans un bol en pyrex assez grand.

Ajoutez 300 g de sucre cristallisé additionné de pectine et remuez bien.

Faites cuire en couvrant pendant 10- 12 minutes à 900 W.

Remuez plusieurs fois pendant la cuisson.

Versez directement dans de petits pots à confiture avec couvercle.

Laissez reposer avec le couvercle pendant 5 minutes.

Pudding

Mélangez la préparation pudding avec du sucre et du lait (500 ml) en suivant les instructions du fabricant et remuez bien. Utilisez un bol en pyrex assez grand doté d'un couvercle.

Faites cuire en couvrant pendant 6½ à 7½ minutes et demi à 900 W.

Remuez plusieurs fois pendant la cuisson.

Amandes effilées dorées

Disposez 30 g d'amandes effilées sur une assiette en céramique de taille moyenne.

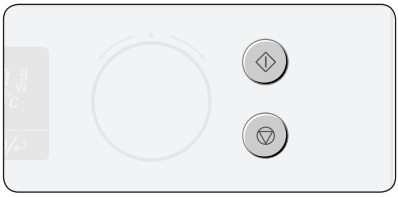
Faites dorer les amandes pendant 3½ à 4½ minutes à 600 W en remuant plusieurs fois.

Laissez reposer 2 à 3 minutes dans le four.

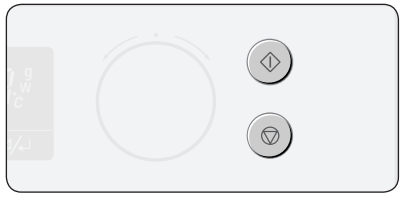
Désactivation du bip

FR

Le four émet un bip en fin de cuisson et « End » (Fin) clignote à 4 reprises à l'écran.



1 Pour désactiver le bip, appuyez simultanément sur les boutons **ARRET/ ANNULER**(⊗) et **DEPART**(◈) et maintenez-les enfoncés pendant une seconde.



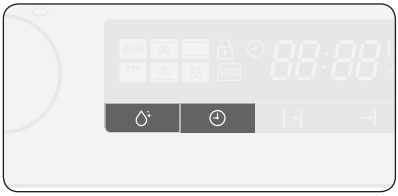
2 Pour réactiver le bip, appuyez à nouveau simultanément sur les boutons **ARRET/ ANNULER**(⊗) et **DEPART** (◈) et maintenez-les enfoncés pendant une seconde.

Verrouillage enfant

FR

Le Verrouillage enfant du four vous permet de verrouiller le bandeau de commandes afin d'éviter toute utilisation inadvertente du four.

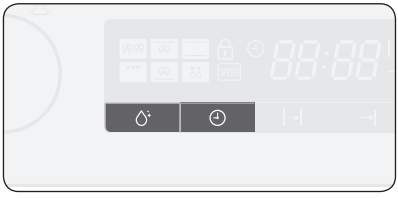
Pour verrouiller le four



1 Appuyez simultanément sur les boutons **NETTOYAGE VAPEUR** et **HORLOGE** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.

2 Le symbole du verrouillage s'affiche à l'ECRAN, indiquant que toutes les fonctions sont verrouillées.

Pour déverrouiller le four



1 Appuyez simultanément sur les boutons **NETTOYAGE VAPEUR** et **HORLOGE** et maintenez-les enfoncés pendant 3 secondes.

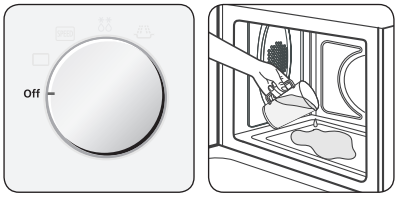
2 Le symbole du verrouillage disparaît, indiquant que toutes les fonctions sont déverrouillées.

Utilisation de la fonction Nettoyage vapeur

FR

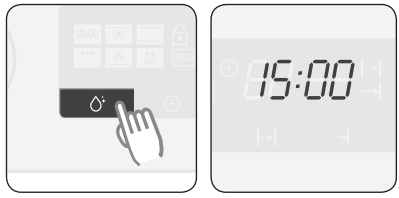
La fonction Nettoyage vapeur vous permet de stériliser votre four en 15 minutes seulement.

Le processus STEAM CLEAN dure trois minutes et demi. Le temps d'arrêt de l'appareil pour le processus est de onze minutes et demi.

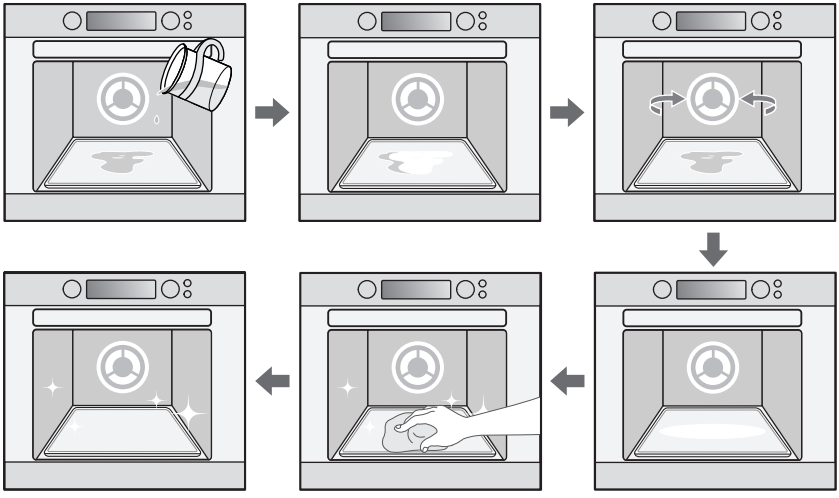


1 Tournez le **SELECTEUR DE MODE** en position « Off » (Désactivé).

► Versez environ 100 ml d'eau en surface de la cavité du four.



2 Appuyez sur le bouton **NETTOYAGE VAPEUR**. Le four démarre automatiquement.



Important

- Utilisez cette fonction uniquement lorsque le four a complètement refroidi à température ambiante.
- N'utilisez PAS de l'eau distillée.
- Pour des raisons de sécurité, ne pas utiliser de nettoyeurs à eau haute pression ou de nettoyeurs à jet vapeurs.

Nettoyage du four à micro-ondes

Nettoyez régulièrement votre four afin d'éviter les dépôts de graisses et de particules, notamment sur les surfaces internes et externes, la porte et les joints de la porte.

1. Nettoyez les surfaces externes avec un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse. Rincez et séchez.
2. Nettoyez les projections et souillures sur les surfaces internes avec un chiffon et de l'eau savonneuse. Rincez et séchez.
3. Pour enlever les particules de nourriture et faire disparaître les mauvaises odeurs, placez un mélange de jus de citron et d'eau dans une tasse posée sur la surface de la cavité du four et chauffez en mode micro-ondes pendant dix minutes à puissance maximale.
4. Lavez l'intérieur du four.

Important

- Veillez particulièrement à NE PAS verser d'eau dans la grille d'aération.
- N'utilisez JAMAIS de produits abrasifs ni de solvants chimiques.
- Vérifiez TOUJOURS que les joints de porte sont propres afin d'éviter les dépôts de particules qui empêcheraient la porte de se fermer correctement.

Entreposage et réparation du four à micro-ondes

Les réparations doivent être effectuées par un technicien de service qualifié.

Si le four doit être réparé, débranchez-le et contactez le service clientèle Samsung le plus proche.

Lors de votre appel, munissez-vous des informations suivantes :

- ***Numéro du modèle et numéro de série (disponibles à l'arrière du four) ;***
- ***Détails de la garantie ;***
- ***Description précise du problème.***

Si le four doit être stocké de façon temporaire, choisissez un lieu propre et sec, car la poussière et l'humidité peuvent le détériorer.

Dépannage

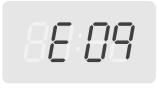
FR

Si vous rencontrez des difficultés avec votre four, essayez les solutions suggérées ci-dessous. Vous gagnerez ainsi du temps et éviterez de devoir appeler inutilement le service d'assistance.

- Les aliments ne cuisent pas.
  - Assurez-vous d'avoir réglé correctement le minuteur et d'avoir appuyé sur le bouton DEPART.
  - Fermez bien la porte.
  - Assurez-vous qu'un fusible n'a pas fondu ou qu'un coupe-circuit ne s'est pas déclenché.
- Les aliments sont trop ou pas assez cuits.
  - Assurez-vous d'avoir utilisé le temps de cuisson adéquat.
  - Assurez-vous d'avoir utilisé le gradin de puissance approprié.
- Apparition d'étincelles et d'arcs électriques à l'intérieur du four.
  - Assurez-vous d'utiliser des plats et ustensiles adaptés, sans garniture métallique.
  - Assurez-vous de ne pas avoir laissé de fourchette ou d'ustensile métallique dans le four.
  - Si vous utilisez du papier aluminium, assurez-vous qu'il n'est pas trop près des parois.
- Le four génère des interférences avec la radio ou la télévision.
  - De légères interférences peuvent se produire lors du fonctionnement du four. Pour minimiser ces effets, essayez d'éloigner votre four du téléviseur, de la radio ou de l'antenne.
- L'ECRAN doit être réinitialisé à cause d'interférences électroniques.
  - Débranchez le cordon d'alimentation et rebranchez-le. Remettez l'horloge à l'heure.
- De la condensation se forme dans le four.
  - C'est une situation normale. Essuyez simplement la condensation après la cuisson.
- Le ventilateur fonctionne toujours après extinction du four.
  - C'est une situation normale. Le ventilateur peut continuer de fonctionner pendant trois minutes au maximum après extinction du four.
- Une circulation d'air est détectée autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - C'est une situation normale.
- Réflexion lumineuse autour de la porte et à l'extérieur du four.
  - C'est une situation normale.
- De la vapeur s'échappe de la porte ou de la grille.
  - C'est une situation normale.
- Un « clic » se fait entendre lorsque le four fonctionne, notamment en mode décongélation.
  - C'est une situation normale.

Code d'erreur

FR

Code d'erreur	Fonctions générales
	RUPTURE DU CAPTEUR DE TEMPERATURE Dans le cas où la valeur d'un capteur de température est supérieure à 250 °C pendant le fonctionnement/ l'annulation.
	COURT-CIRCUIT DU CAPTEUR DE TEMPERATURE Dans le cas où la valeur d'un capteur de température est inférieure à 5 °C pendant le fonctionnement/ l'annulation.
	PLUS DE 210 °C PENDANT LE FONCTIONNEMENT DU MICRO-ONDES Dans le cas où la température dépasse 210 °C pendant le fonctionnement du micro-ondes (risque d'INCENDIE)
	**LOGICIEL DU TAMPON** Dans le cas où le four ne parvient pas à détecter si le tampon du four est ouvert ou fermé pendant 2 minutes.

Caractéristiques techniques

FR

Samsung s'efforce d'améliorer ses produits en permanence. Les caractéristiques techniques et le guide d'utilisation sont donc susceptibles d'être modifiés sans préavis.

Modèle	**CQ1570U**
Alimentation	230 V ~ 50 Hz
Consommation	
Puissance maximale	3150 W
Micro-ondes	1650 W
Top Grill	2800 W
Résistance inférieure	1000 W
Double chaleur tournante	3000 W
Alimentation de sortie	100 W / 900 W (IEC- 705)
Fréquence de fonctionnement	2450 MHz
Magnétron	OM75P(20)
Méthode de refroidissement	Ventilateur
Dimensions (l x H x P)	
Extérieur	557 x 431 x 578 mm
Intérieur	429 x 229 x 430 mm
Volume	42 litres
Poids	
Net	35.0 kg environ
A la livraison	42.5 kg environ

Français

Les bons gestes de mise au rebut de ce produit (Déchets d'équipements électriques et électroniques)

(Applicable dans les pays de l'Union Européenne et dans d'autres pays européens pratiquant le tri sélectif)

Ce symbole sur le produit, ses accessoires ou sa documentation indique que ni le produit, ni ses accessoires électroniques usagés (chargeur, casque audio, câble USB, etc.) ne peuvent être jetés avec les autres déchets ménagers. La mise au rebut incontrôlée des déchets présentant des risques environnementaux et de santé publique, veuillez séparer vos produits et accessoires usagés des autres déchets. Vous favoriserez ainsi le recyclage de la matière qui les compose dans le cadre d'un développement durable.

Les particuliers sont invités à contacter le magasin leur ayant vendu le produit ou à se renseigner auprès des autorités locales pour connaître les procédures et les points de collecte de ces produits en vue de leur recyclage.

Les entreprises et professionnels sont invités à contacter leurs fournisseurs et à consulter les conditions de leur contrat de vente. Ce produit et ses accessoires ne peuvent être jetés avec les autres déchets professionnels et commerciaux.

Remarque

ELECTRONICS

Samsung Service Consommateurs
66 rue des Vanesses
BP 50116 - Villepinte
95950 ROISSY cedex
France

Pour toute information ou tout renseignement complémentaire sur nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition au :

01 48 63 00 00

coût d'un appel non surtaxé

Vous pouvez également vous connecter à notre site Internet :

www.samsung.com/fr

Code No. :DG68-00015A-04